Model: AW129

WIRELESS BBQ THERMOMETER

USER MANUAL

****

MANUEL D'UTILISATION

****

MANUEL DE USO

WIRELESS BBQ THERMOMETER

MODEL: AW129

USER MANUAL

CONTENTS

Key features **1**
Setup **3**
Installing the batteries 3
°C / °F **4**
Volume **4**
LED indicator **4**
Sensor location **4**
Connecting the probe **4**
Operation **4**
Check signals and alarm **5**
Signal 5
Alarm 5
Battery **5**
Precautions **6**
Specifications **6**
EU-Declaration Of Conformity **7**

KEY FEATURES

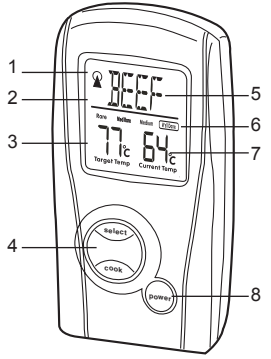

Figure 1. Monitor

1. Indicates monitor / thermometer sensor communication
2. Low battery indicator
3. Target temperature
4. **Select / Cook** button
5. Type of meat
6. Level of doneness
7. Current temperature
8. **Power** button

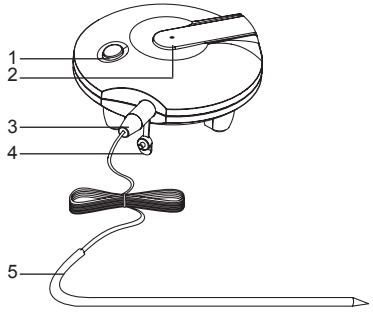

Figure 2. Thermometer Sensor

1. Power button
2. Thermometer sensor LED
3. Probe socket
4. Probe socket cover
5. Probe

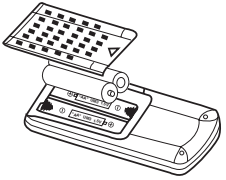

Figure 3. Insert Batteries (Monitor)

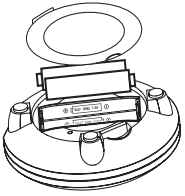

Figure 4. Insert Batteries (Thermometer Sensor)

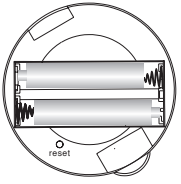

Figure 5. reset (Thermometer Sensor)

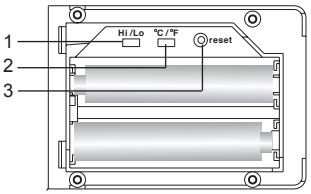

Figure 6. Battery Compartment (Monitor)

1. **Hi / Lo** button
2. **°C / °F** button
3. **reset** button

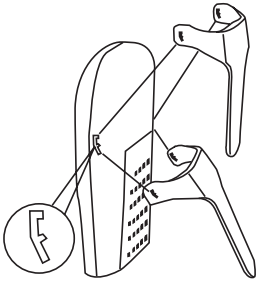

Figure 7. Belt Clip and Stand Position

SETUP

INSTALLING THE BATTERIES

Follow these steps to install the batteries.

In the Monitor (Figures 3,5 and 7)

1. Slide down and lift the belt clip off the back of the monitor. Slide then lift up to remove the battery compartment cover.
2. Place two AA batteries in the compartment as indicated by the polarity symbols (+ and -).
3. Press **reset** in the battery compartment using a pointed object such as a paper clip (Figure 5).

   NOTE Reset both the monitor and the thermometer sensor within 60 seconds to synchronize signal transmission.
4. Replace the cover and the belt clip.

In the Thermometer Sensor (Figure 4)

1. Slide the battery compartment cover open.
2. Insert two AAA size batteries into the compartment matching the polarities (as shown). Press **reset** using a pointed object such as a paper clip.
3. Replace the battery compartment cover.

NOTE When appears on the monitor, replace the batteries.

°C / °F

(Figure 6)

To select Fahrenheit of Celsius, slide the **°C / °F** switch.

VOLUME

(Figure 6)

To adjust the monitor's volume, slide the **Hi/Lo** switch, located in the thermometer battery compartment.

LED INDICATOR

(Figure 2)

The red LED in the middle of the thermometer sensor flashes to indicate that it is on and transmitting.

SENSOR LOCATION

(Figure 7)

You can wear the monitor on your belt or stand it up on a flat surface. To stand it up, remove the belt clip from the back of the monitor. Insert the left or right side of the clip into the lower part of the slot, then snap the other side into the other lower slot.

CONNECTING THE PROBE

(Figure 2)

Locate the probe socket cover on the top right side of the thermometer sensor and carefully pull it out. Plug the wire end of the meat probe into the socket.

OPERATION

The doneness level selections, **Rare, Med Rare, Medium,** and **Well Done** only apply to beef, lamb and veal. For chicken, turkey, pork, fish, and hamburger the monitor defaults to **Well Done**.

1. Press and hold **power** until the thermometer sensor's red LED flashes. Then press and hold **power** until the monitor's green LCD lights and all display segments appear.
2. Press **select** (twice) until the desired meat appears. You can choose between BEEF , LAMB , VEAL , HMBGR (hamburger), PORK , TURKY (turkey), CHICK (chicken) or FISH .
3. Press **cook** repeatedly to select the level of doneness.

TIP: This product gauges internal temperature only and is not meant to substitute recipe instructions. The ranges for meat types and doneness levels are guidelines only. Some recipes may call for the meat (such as turkey or chicken) to be removed from the heat source 15-30 minutes earlier, so that the internal temperature can continue to rise before the meat is carved. Always follow the recipe instructions to ensure that the meat is fully and properly cooked.

4. Place the thermometer near the cooking area and insert the tip of the probe into the center of the meat. Use the monitor's stand for easy viewing or use the belt clip.

NOTE

- For a clear signal, place the monitor within 100 feet (30.5m) of the thermometer sensor
- Place the thermometer sensor away from direct heat or flame. Do not rest the probe on the cooking surface as doing so can damage the thermistor inside the probe.

5. When the meat is done, remove the probe from the meat and let it cool before touching it. Press **power** on the monitor and thermometer sensor to turn them off.
6. Disconnect the probe from the thermometer sensor and replace the socket cover. After you finish cooking, wipe the monitor and the thermometer sensor with a damp cloth. Gently wash the steel probe only with mild dish detergent and warm water.

NOTE Do not use a dishwasher to clean the probe and do not immerse the monitor or thermometer sensor in water or liquid.

CHECK SIGNALS AND ALARM

SIGNAL

Indicates no signal.

Indicates the thermometer is receiving a signal from the sensor.

ALARM

- **Three beeps** - indicates that the monitor is not receiving a signal from sensor.
- **Four beeps** - indicates that the current temperature is within five degrees of the target temperature.
- **A continuous beep** - indicates that the sensor has reached the target temperature.
- **A fast and continuous beep** - indicates that the meat is overcooked.

BATTERY

Appears on the monitor to indicate the condition of the batteries. Please observe the following information for an indication of when the batteries need to be replaced.

- **main** - indicates that the monitor's battery is low.
- **remote** - indicates that the thermometer sensor battery is low.

- **main remote** - indicates that the batteries are low in both the monitor and thermometer sensor.
- Use only fresh batteries of the specified size.
- Do not mix old and new batteries, different types of batteries (standard, alkaline, or rechargeable), or rechargeable batteries of different capacities.
- If you do not plan to use the thermometer for a month or longer, please remove the batteries to prevent leakage and damage.

PRECAUTIONS

This product is engineered to give you years of satisfactory service if you handle it carefully. Here are a few precautions:

- Do not subject the unit to excessive force, shock, dust, temperature or humidity
- Do not cover the ventilation holes with any items such s newspapers, curtains etc.
- Do not immerse the unit in water. If you spill liquid over it, dry it immediately with a soft, lint-free cloth.
- Do not clean the unit with abrasive or corrosive materials.
- Do not tamper with the unit 's internal components. This invalidates the warranty.
- Only use fresh batteries. Do not mix new and old batteries.
- Images shown in this manual may differ from the actual display.
- When disposing of this product, ensure it is collected separately for special treatment.
- Placement of this product on certain types of wood may result in damage to its finish for which Oregon Scientific will not be responsible. Consult the furniture manufacturer's care instructions for information.
- The contents of this manual may not be reproduced without the permission of the manufacturer.

NOTE The technical specifications for this product and the contents of the user manual are subject to change without notice.

SPECIFICATIONS

Specifications are typical and individual units may vary. Specifications are subject to change without notice.

MONITOR

Batteries	2 x AA 1.5V
Operating temperature range	0°C to 50°C (32°F to 122°F)
Storage temperature range	-30°C to 70°C (-22°F to 158°F)
LCD display range	0°C/°F to 199°C/°F

THERMOMETER SENSOR PROBE

Batteries	2 x AAA 1.5V
Operating temperature range	-20°C to 250 °C (-4°F to 482°F)

GENERAL

Stainless steel probe (length)	3.28feet (1 meter)
Temperature resolution	±1°C (± 2°F)
Heat resistance	70°C (158°F)
Stainless steel probe operating temperature	250°C (482°F) Maximum

NOTE The operation temperature range of the sensor probe is -20°C to 250°C (4°F to 482°F). The LCD display range is 0°C/°F to 199°C/°F. When the display temperature is out of range, the display digits flash.

EU-DECLARATION OF CONFORMITY

Hereby, IDT Technology Limited, declares that the Wireless BBQ Thermometer (Model AW129) is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions of Directive 1999/5/EC.

A copy of the signed and dated Declaration of Conformity is available on request via our Customer Service.

CE

COUNTRIES RTTE APPROVAL COMPLIED

All EU Countries, Switzerland (CH)
and Norway (N)

FR

Thermomètre Sans fil pour

BARBECUE

MODÈLE : AW129

MANUEL D'UTILISATION

TABLE DES MATIÈRES

Fonctions des touches **1**

Mise en marche **3**

Installation des piles 3

°C / °F **4**

Volume **4**

Témoin lumineux **4**

Installation de la sonde **4**

Branchement du capteur **4**

Fonctionnement **4**

Signal et Alarme **5**

Signal 5

Alarme 5

Pile **6**

Précaution **6**

Spécifications **6**

EU-Déclaration de Conformité **7**

FONCTIONS DES TOUCHES

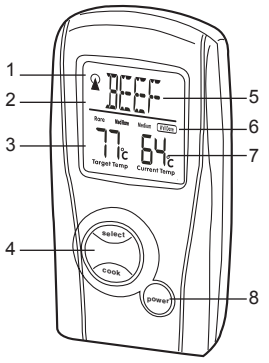

Schéma 1. Appareil de Contrôle

1. Indique la communication entre l'appareil de contrôle / la sonde thermomètre
2. Indicateur de piles faibles
3. Température cible
4. Bouton **Select / Cook [Sélection / Cuisson]**
5. Type de viande
6. Niveau de cuisson
7. Température actuelle
8. Bouton **Power Alimentation**

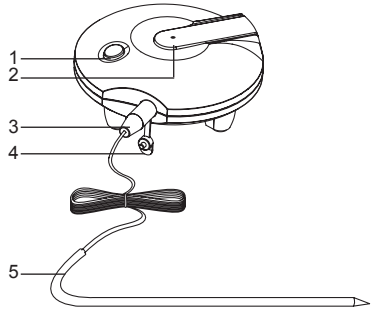

Schéma 2. Sonde Thermomètre

1. Bouton **Power [Alimentation]**
2. Témoin de la sonde thermomètre
3. Prise du capteur
4. Protection de la prise du capteur
5. Capteur

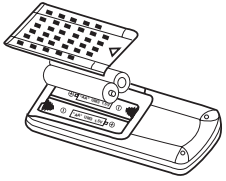

Schéma 3. Insertion des Piles (Appareil de Contrôle)

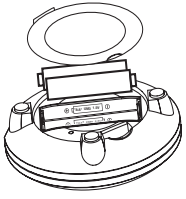

Schéma 4. Insertion des Piles (Sonde Thermomètre)

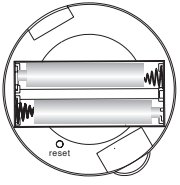

Schéma 5. Réinitialisation (Sonde Thermomètre)

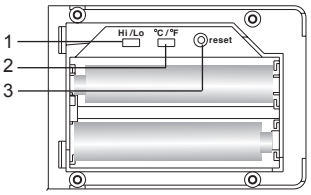

Schéma 6. Logement des Piles (Appareil de Contrôle)

1. Bouton **Hi / Lo [Fort / Faible]**
2. Bouton **°C / °F**
3. Bouton **reset [réinitialisation]**

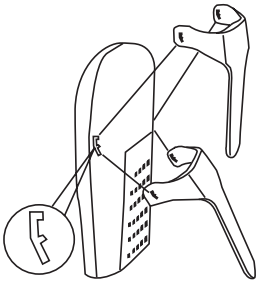

Schéma 7. Clip Ceinture et Position sur Pied

MISE EN MARCHE

INSTALLATION DES PILES

Procéder comme indiqué ci-dessous pour installer les piles.
Dans l'Appareil de Contrôle (Schémas 3, 5 et 7)

1. Pousser vers le bas puis soulever le clip ceinture pour l'extraire de l'appareil de contrôle (face arrière). Faire glisser puis soulever le couvercle du logement des piles.
2. Insérer deux piles AA dans le logement, en respectant la polarité indiquée (+ et -).
3. Appuyer sur **reset**, à l'intérieur du logement des piles, à l'aide d'un objet à pointe arrondie tel qu'un trombone (Schéma 5).

   REMARQUE Réinitialiser à la fois l'appareil de contrôle et la sonde thermomètre dans les 60 secondes afin de synchroniser la transmission du signal.
4. Remettre le couvercle et le clip ceinture en place.

Dans la Sonde Thermomètre (Schéma 4)

1. Ouvrir le couvercle du logement des piles.
2. Insérer deux piles AAA dans le logement, en respectant la polarité (cf. indications). Appuyer sur **reset** à l'aide d'un objet à pointe arrondie tel qu'un trombone.
3. Remettre le couvercle du logement des piles en place.

REMARQUE Remplacer les piles lorsque apparaît sur l'appareil de contrôle.

°C / °F

(Schéma 6)

Pour alterner entre degrés Fahrenheit et Celsius, positionner le sélecteur **°C / °F** sur l'unité souhaitée.

VOLUME

(Schéma 6)

Pour régler le volume de l'appareil de contrôle, positionner le sélecteur **Hi / Lo [Fort / Faible]** sur le réglage souhaité ; ce sélecteur se trouve dans le logement des piles du thermomètre.

TEMOIN LUMINEUX

(Schéma 2)

Le témoin rouge, situé au milieu de la sonde thermomètre clignote pour indiquer que l'appareil est en marche et en train de transmettre les données.

INSTALLATION DE LA SONDE

(Schéma 7)

L'appareil de contrôle peut être porté à la ceinture ou installé debout sur une surface plane. Pour installer le pied, retirer le clip ceinture à l'arrière de l'appareil de contrôle. Insérer un des côtés du clip dans la partie inférieure de l'encoche, puis faire de même de l'autre côté.

BRANCHEMENT DU CAPTEUR

(Schéma 2)

Après avoir repéré la protection de la prise du capteur en haut à droite de la sonde thermomètre, la retirer avec précaution. Brancher l'embout du fil du capteur pour viande sur cette prise.

FONCTIONNEMENT

Les sélections de niveau de cuisson **Rare [Bleu], Med Rare [Saignant], Medium [À point]** et **Well Done [Bien cuit]** s'appliquent uniquement au bœuf, à l'agneau et au veau. Pour le poulet, la dinde, le porc, le poisson et les hamburgers, l'appareil de contrôle est réglé par défaut sur **Well Done [Bien Cuit]**.

1. Appuyer sur **power** sans relâcher jusqu'à ce que le témoin rouge de la sonde thermomètre clignote. Puis, appuyer sur **power** sans relâcher jusqu'à ce que le LCD vert de l'appareil de contrôle s'allume et que tous les segments de l'affichage apparaissent.
2. Appuyer sur **select** (deux fois) jusqu'à ce que la viande souhaitée apparaisse. Les choix disponibles sont : BEEF (bœuf), LAMB (agneau), VEAL (veau), HAMBGR (hamburger), PORK (porc), TURKY (dinde), CHICK (poulet) ou FISH (poisson).
3. Appuyer plusieurs fois sur **cook** pour sélectionner le niveau de cuisson.

CONSEIL : Ce produit a uniquement pour fonction de mesurer la température interne des aliments et ne remplace pas une

recette de cuisine. Les différents niveaux de cuisson pour les différents types de viande ne sont donnés qu'à titre indicatif. Certaines recettes exigent que la viande (telle que la dinde ou le poulet) soit retirée de la plaque de cuisson 15 à 30 minutes plus tôt, afin que la température interne puisse se propager avant que la viande soit découpée. Le suivi de recettes reste indispensable pour assurer une cuisson appropriée de la viande.

4. Placer le thermomètre à proximité de la zone de cuisson, puis enfoncer la pointe du capteur au cœur de la viande. Utiliser le clip ceinture ou le pied de l'appareil de contrôle pour faciliter la lecture des données relevées.

REMARQUE

- Pour recevoir correctement le signal, l'appareil de contrôle doit être placé à une distance maximum de 100 pieds (30,5 m) de la sonde thermomètre.
- Maintenir la sonde thermomètre à l'écart de la chaleur et des flammes. Ne pas poser le capteur sur la surface de cuisson car la thermistance qui se trouve à l'intérieur pourrait être endommagée.

5. Lorsque la viande est cuite, retirer le capteur de la viande et le laisser refroidir. Appuyer sur **power** sur l'appareil de contrôle et sur la sonde thermomètre pour les éteindre.
6. Débrancher le capteur de la sonde thermomètre et remettre la protection de la prise en place. Lorsque le plat cuisiné est terminé, essuyer l'appareil de contrôle et la sonde thermomètre avec un chiffon légèrement humide. Laver délicatement le capteur en inox, en utilisant uniquement un produit vaisselle doux et de l'eau chaude.

REMARQUE Ne pas laver le capteur au lave-vaisselle et ne pas immerger l'appareil de contrôle ou la sonde thermomètre dans l'eau ni aucun autre liquide.

SIGNAL ET ALARME

SIGNAL

Indique qu'aucun signal n'est reçu.

Indique que le thermomètre est en train de recevoir un signal.

ALARME

- **Trois bips sonores :** Indique que l'appareil de contrôle ne parvient pas à recevoir le signal de la sonde.
- **Quatre bips sonores :** Indique que la température actuelle est à cinq degrés de la température cible.
- **Un bip en continu :** Indique que la sonde a atteint la température cible.
- **Un bip rapide en continu :** Indique que la viande est trop cuite.

PILE

apparaît sur l'appareil de contrôle pour indiquer l'état des piles. Respecter les indications suivantes pour savoir quand remplacer les piles.

- **main [Principal]** : Indique que les piles de l'appareil de contrôle sont faibles.

- **remote [sans fil]** : Indique que les piles de la sonde thermomètre sont faibles.
- **main remote [principal et sans fil] :** indique que les piles sont faibles à la fois sur l'appareil de contrôle et sur la sonde thermomètre.
- Utiliser uniquement des piles neuves du type recommandé.
- Ne pas mélanger des piles neuves avec des piles usagées ou différents types de piles (standard, alcaline, rechargeable) ou encore des piles rechargeables de différentes capacités.
- S'il n'est pas prévu d'utiliser le thermomètre dans le mois à venir (ou plus longtemps), retirer les piles afin d'éviter qu'elles ne coulent et qu'elles ne causent des dommages.

PRÉCAUTIONS

Cet appareil est conçu pour vous donner satisfaction pendant de nombreuses années si vous le manipulez soigneusement. Voici quelques precautions:

- Ne pas soumettre le produit à une force excessive, au choc, à la poussière, aux changements de température ou à l'humidité.
- Ne pas couvrir les trous de ventilation avec des journaux, rideaux etc...
- Ne pas immerger le produit dans l'eau. Si vous renversez du liquide sur l'appareil, séchez-le immédiatement avec un tissu doux.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des matériaux corrosifs ou abrasifs.
- Ne pas trafiquer les composants internes. Cela invalidera votre garantie.
- N'utilisez que des piles neuves. Ne pas mélanger des piles neuves et usagées.
- Les images de ce manuel peuvent différer de l'aspect réel du produit.
- Lorsque vous désirez vous débarrasser de ce produit, assurez-vous qu'il soit collecté séparément pour un traitement adapté.
- Le poser sur certaines surfaces en bois peut endommager la finition du meuble, et Oregon Scientific ne peut en être tenu responsable. Consultez les mises en garde du fabricant du meuble pour de plus amples informations.
- Le contenu du présent manuel ne peut être reproduit sans la permission du fabriquant.

REMARQUE Les caractéristiques techniques de ce produit et le contenu de ce manuel peuvent être soumis à modifications sans préavis.

SPECIFICATIONS

Il s'agit de spécifications types qui peuvent varier d'un appareil à l'autre. Les spécifications sont susceptibles de modifications sans avis préalable.

APPAREIL DE CONTROLE

Piles	2 x AA 1,5 V
Plage de température de fonctionnement	0 °C à 50 °C (32 °F à 122 °F)
Plage de température de stockage	-30 °C à 70 °C (-22 °F à 158 °F)
Plage d'affichage LCD	0 °C / °F à 199 °C / °F

SONDE THERMOMETRE AVEC CAPTEUR

Piles	2 x AAA 1,5 V
Plage de température de fonctionnement	-20°C à 250 °C (4 °F à 482 °F)

GENERALITES

Capteur en inox (longueur)	3,28 pieds (1 mètre)
Précision de température	±1 °C (± 2 °F)
Résistance à la chaleur	70°C (158°F)
Température de fonctionnement du capteur en inox Maximum	250°C (482 °F)

REMARQUE La plage de température de fonctionnement du capteur de la sonde est de -20 °C à 250 °C (4 °F à 482 °F). La plage d'affichage LCD est de 0 °C / °F à 199 °C / °F. Lorsque la température affichée dépasse cette plage, les chiffres clignotent.

EU-DECLARATION DE CONFORMITE

Par la présente IDT Technology Limited déclare que le Thermomètre Sans fil pour BARBECUE Modèle AW129 est conforme aux exigences essentielles et aux autres dispositions pertinentes de la directive 1999/5/CE. Une copie signée et datée de la déclaration de conformité est disponible sur demande auprès de notre Service Client.

Une copie signée et datée de la déclaration de conformité est disponible sur demande auprès de notre Service Client.

CE

PAYS CONCERNÉS RTT&E

Tous les pays Européens, la Suisse et (CH)
la Norvège (N)

TERMÓMETRO INALÁMBRICO BBQ

MODELO AW129

MANUAL DE USO

ÍNDICE

Características principales **1**
Puesta a punto **3**
Instalación de las pilas 3
°C / °F **4**
Volumen **4**
Indicador LED **4**
Situación del monitor **4**
Conexión de la sonda **4**
Funcionamiento **4**
Señales de control y alarma **5**
Señal 5
Alarma 5
Pilas **5**
Precaución **6**
Especificaciones **6**
EU-Declaración de Conformidad **7**

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

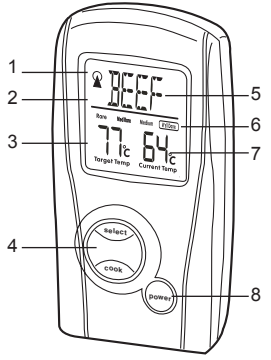

Figura 1. Monitor

1. Indica si hay comunicación entre el sensor de temperatura y el monitor
2. Indicador de pilas con poca carga
3. Temperatura deseada
4. Botón **Seleccionar / Cocinar**
5. Tipo de carne
6. Grado de asado
7. Temperatura actual
8. Botón de **encendi**

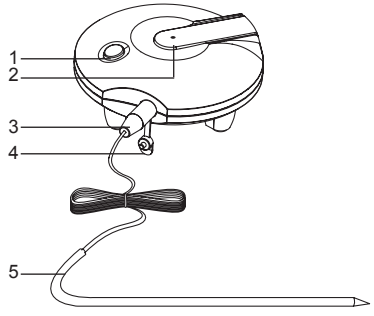

Figure 2. Sensor de temperatura

1. Botón de encendido
2. LED del sensor de temperatura
3. Enchufe para la sonda
4. Tapa para el enchufe de la sonda
5. Sonda

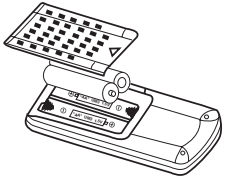

Figura 3. Colocación de las pilas (Monitor)

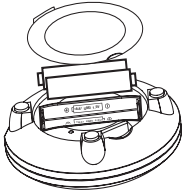

Figura 4. Colocación de las pilas (Sensor de temperatura)

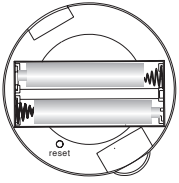

Figura 5. Reset (sensor de temperatura)

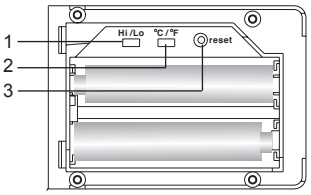

Figura 6. Compartimento de las pilas (Monitor)

1. Botón de selección de volumen Alto / Bajo (**Hi / Lo**)
2. Selector **°C / °F**
3. Botón de **reset**

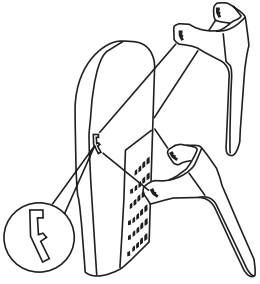

Figura 7. Gancho para el cinturón o para sujeción vertical

PUESTA A PUNTO

INSTALACIÓN DE LAS PILAS

Para instalar las pilas siga estos pasos:

En el monitor (Figuras 3, 6 y 7)

1. Desplace hacia abajo el gancho para el cinturón situado en la parte trasera del monitor y levántelo. Desplace entonces la tapa del compartimento de las pilas hasta que quede libre y se pueda retirar.
2. Coloque 2 pilas AA en el compartimento, en la posición indicada por los símbolos de polaridad (+ y -).
3. Pulse el botón **reset** situado en el compartimento utilizando un objeto puntiagudo, como por ejemplo un clip sujeta papeles (figura 6).

NOTA Debe usar reset, tanto en el monitor como en el sensor de temperatura, con un intervalo de tiempo entre uno y otro no superior a 60 segundos, para que se sincronice la señal de transmisión.

4. Vuelva a colocar la tapa del compartimento y el gancho para el cinturón.

En el sensor de temperatura (figura 5)

1. Desplace la tapa del compartimento y retírela.
2. Coloque 2 pilas de tamaño AA en el compartimento haciendo coincidir los polos de las pilas con los signos de polaridad correspondientes (como se muestra en la figura). Pulse el botón reset situado en el compartimento utilizando un objeto puntiagudo, como por ejemplo un clip sujeta papeles.

3. Vuelva a colocar las pilas del compartimento.

NOTA Sustituya las pilas cuando en el monitor aparezca el símbolo .

°C / °F

(Figura 6)

Desplace el conmutador **°C / °F** para seleccionar grados Fahrenheit o Celsius

VOLUMEN

(Figura 6)

Para ajustar el volumen del monitor desplace el conmutador **Hi/Lo** situado en el compartimento de las pilas del monitor.

INDICADOR LED

(Figura 2)

El LED rojo situado en el centro del sensor de temperatura parpadea para indicar que está encendido y transmitiendo.

SITUACIÓN DEL MONITOR

(Figura 7)

Puede llevar el monitor en su cinturón o dejarlo de pié sobre una superficie plana. Para fijarlo en posición vertical retire el gancho para el cinturón situado en la parte trasera del monitor. Introduzca la parte izquierda o derecha del gancho en la parte baja de la abertura lateral correspondiente, y haga luego lo mismo con la otra parte.

CONEXIÓN DE LA SONDA

(Figura 2)

Localice la tapa del enchufe para la sonda, en la parte superior derecha del sensor de temperatura, y extráigala con cuidado. Introduzca el extremo del cable de la sonda en el enchufe.

FUNCIONAMIENTO

Los grados de asado, Poco hecho (**Rare**), Medio hecho (**Med Rare**), En su punto (**Medium**), Muy hecho (**Well Done**) se aplican sólo a buey, cordero y ternera. Para pollo, pavo, cerdo, pescado y hamburguesa el valor predeterminado del monitor es muy hecho (**Well Done**).

1. Mantenga pulsado el botón **power** hasta que el LED rojo del sensor de temperatura parpadee. Pulse entonces de nuevo el botón **power** y manténgalo pulsado hasta que se Ilumine la luz verde de la pantalla LCD del monitory se activen en la pantalla todos los segmentos.
2. Pulse **select** hasta que aparezca el nombre de la carne deseada. Puede elegir entre BEEF, LAMB, VEAL, HAMBGR hamburguesa, PORK, TURKY pavo, CHICK pollo o FISH .
3. Pulse **cook** varias veces para seleccionar el grado de asado.

CONSEJO: Este producto estima únicamente la temperatura interna y no está destinado a sustituir las instrucciones de las recetas. Los tipos de carne y los grados de asado son meramente orientativos. Algunas recetas pueden indicar que ciertas carnes (como el pavo o el pollo) se retiren del fuego 15-30 minutos antes, de manera que la temperatura interna

siga aumentado antes de que se trinche la carne. Siga siempre las instrucciones de la receta para asegurar que la carne está completa y correctamente cocinada.

4. Coloque el termómetro cerca de la barbacoa e inserte la punta de la sonda en el centro de la carne. Utilice el soporte del monitor para controlar el asado con facilidad, o use el gancho para el cinturón.

NOTA

- Para que la comunicación entre monitor y sensor sea buena sitúe el monitor a no más de 30,5 metros (100 pies) del sensor de temperatura.
- Coloque el sensor de temperatura lejos de llamas u otras fuentes directas de calor. No deje la sonda sobre la superficie utilizada para el asado, ya que eso puede dañar el termistor incorporado en la sonda.

5. Cuando la carne esté lista, retire la sonda y no la toque hasta que se enfríe. Pulse **power** en el monitor y en el sensor de temperatura para apagarlos.
6. Desconecte la sonda del sensor de temperatura y vuelva a colocar la tapa del conector. Después de cocinar, limpie el sensor de temperatura y el monitor con un paño húmedo. Lave la sonda con cuidado utilizando sólo un detergente suave para vajilla y agua templada.

NOTA No lave la sonda en un lavavajillas, y no introduzca ni la sonda de temperatura ni el monitor en agua o en cualquier otro líquido.

SEÑALES DE CONTROL Y ALARMA

SEÑAL

Indica que no hay señal.

Indica que el monitor está recibiendo señal del sensor de temperatura.

ALARMA

- **Tres pitidos** – indican que el monitor no está recibiendo la señal del sensor.
- **Cuatro pitidos** – indican que la temperatura actual está dentro de un intervalo de 5 grados de la temperatura deseada.
- **Un pitido continuo** – indica que la temperatura ha alcanzado el valor deseado.
- **Un pitido agudo y continuo** – indica que la carne está siendo demasiado cocinada.

PILAS

Este símbolo aparece en el monitor para indicar que las pilas tienen poca carga. Consulte la siguiente información para determinar cuándo debe sustituir las pilas.

- **main –** indica que las pilas del monitor tienen poca carga.
- **remote** - indica que las pilas del sensor de temperatura tienen poca carga.

- **main remote –** indica que tanto las pilas del monitor como las del sensor de temperatura tienen poca carga.
- Utilice sólo pilas nuevas del tamaño y tipo especificado.
- No mezcle pilas nuevas con pilas usadas, pilas de diferentes tipos (estándar, alcalinas o recargables), o pilas recargables de diferente capacidad.
- Si prevé que no va a utilizar el termómetro durante un mes o más, retire las pilas para evitar derrames y daños a las unidades.

PRECAUCIÓN

Este producto está diseñado para funcionar durante muchos años, si se usa correctamente. Aquí tiene algunos consejos:

- No exponga el producto a fuerza extrema, descargas, polvo, fluctuaciones de temperatura o humedad.
- No cubra los orificios de ventilación con objetos como periódicos, cortinas, etc.
- No sumerja el dispositivo en agua. Si se vertiera líquido en la unidad, límpiela con un paño suave y sin electricidad estática.
- No limpie la unidad con materiales abrasivos o corrosivos.
- No manipule los componentes internos. De hacerlo se invalidaría la garantía.
- Use siempre pilas nuevas. No mezcle pilas viejas con pilas nuevas.
- Las imágenes de esta guía para el usuario puede ser distintas al producto en sí.
- Cuando elimine este producto, asegúrese de que no vaya a parar a la basura general, sino separadamente para recibir un tratamiento especial.
- La colocación de este producto encima de ciertos tipos de madera puede provocar daños a sus acabados. Oregon Scientific no se responsabilizará de dichos daños. Consulte las instrucciones de cuidado del fabricante para obtener más información.
- Los contenidos de este manual no pueden reproducirse sin permiso del fabricante.

NOTA La ficha técnica de este producto y los contenidos de este manual de usuario pueden cambiarse sin aviso.

ESPECIFICACIONES

Los valores que se dan son valores típicos, pudiendo haber variaciones en unidades individuales. Estas especificaciones están sujetas a cambios sin aviso previo.

MONITOR

Pilas	2 x AA 1-,5V
Temperatura de funcionamiento	0 ºC a 50 ºC (32 ºF a 122 ºF)
Temperatura de almacenamiento	-30 ºC a 70 ºC (-22 ºF a 158 ºF)

Rango visualización en pantalla LCD	0 ºC/ ºF a 199 ºC/ ºF

SENSOR DE TEMPERATURA Y SONDA

Pilas	2 x AAA 1,5V
Temperatura de funcionamiento	(-20 ºC a 250 ºC)

GENERALES

Sonda de acero inoxidable (longitud)	1 metro, 3,2 pies
Resolución medida temperatura	± 1 ºC (±2 ºF)
Resistencia al calor	70 ºC (158 ºF)
Temperatura de funcionamiento de la sonda de acero inoxidable	250 ºC (482 ºF) Máximo

NOTA El rango de temperatura de la sonda es de -20ºC a 250ºC (4ºF a 482ºF). El rango de visualización en la pantalla LCD es de 0ºC/ºF a 199ºC/ºF. Cuando la temperatura actual está fuera de este rango, los dígitos parpadean.

EU-DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Por medio de la presente IDT Technology Limited declara que el Termometro inalambrico BBQ Modelo AW129 cumple con los requisitos esenciales y cualesquiera otras disposiciones aplicables o exigibles de la Directiva 1999/5/CE.

Tiene a su disposición una copia firmada y sellada de la Declaración de Conformidad, solicítela al Departamento de Atención al Cliente.

CE

PAÍSES BAJO LA DIRECTIVA RTTE

Todos los países de la UE, Suiza (CH) y Noruega (N)

P/N:086L002935-059